

Septembre 2026



Mon milieu de vie EXPRESS
Hôpital Brome-Missisquoi-Perkins



Invitation aux familles

Représentation spéciale de Normand Verrier
Magicien et animateur musical



Jeudi 3 septembre à 10h30
dans la salle commune



Venez en grand nombre !

Calendrier d'activités – Septembre 2026

DIMANCHE	LUNDI	MARDI	MERCREDI
1		1	2
			9h30 ☀️ Cyclo Pousse (entrée principale) 13h30 Sortie avec les résidents cour arrière
6	7	8	9
10h00 Messe ICI – Télé (salle commune)	10h00 Les Clowns thérapeutiques (aux chambres)	10h30 ☀️ Activité de bricolage (salle commune) 12h45 Zoothérapie (aux chambres) 13h30 Sortie avec les résidents cour	Dominos disponibles pour les résidents
13	14	15	16
10h00 Messe ICI – Télé (salle commune)	Casse-tête ☀️ disponibles pour les résidents	☀️ 13h30 Sortie avec les résidents cour arrière 17h30 Chants (salle commune)	9h30 ☀️ Cyclo Pousse (entrée principale) 13h30 Sortie avec les résidents cour arrière
20	21	22	23
10h00 Messe ICI – Télé (salle commune)	Jeux de cartes disponibles pour les résidents	☀️ 13h30 Sortie avec les résidents cour 17h30 Jeux collectifs (salle commune)	13h00 Martine et Krystel (aux chambres)
27	28	29	30
10h00 Messe ICI – Télé (salle commune)	Dominos disponibles pour les résidents	☀️ 13h30 Sortie avec les résidents cour 17h30 OKO (salle commune)	9h30 ☀️ Cyclo Pousse (entrée principale) 13h30 Sortie avec les résidents cour arrière

Hôpital Brome-Missisquoi-Perkins

Septembre

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
3	4	5
10h30 🌞 Magicien Normand Verrier (salle commune) 13h30 Sortie avec les résidents cour arrière	Casse-tête disponibles pour les résidents	CD disponibles pour les résidents
10	11	12
10h30 🌞 Activité de 🧡 bienveillance (salle commune) 13h30 Sortie avec les résidents cour arrière	🌞 13h30 Sortie avec les résidents cour Arrière et sentiers 17h30 Jeux collectifs (salle commune)	Dominos disponibles pour les résidents
17	18	19
Jeux de société disponibles pour les résidents	Mandalas disponibles pour les résidents	10h30 🌞 Atelier culinaire (salle commune) 13h30 Sortie avec les résidents cour arrière
24	25	26
10h45 🌞 Atelier spirituel 11h00 Activité sensorielle (salle commune) 13h30 Sortie avec les résidents cour arrière	10h30 🌞 Zumba (salle commune) 12h45 🌞 Zoothérapie (aux chambres) 13h30 Sortie avec les résidents cour	Coloriage disponible pour les résidents
 Vous pouvez maintenant accéder au calendrier d'activités du mois avec votre téléphone intelligent via le code QR, ensuite ouvrir l'onglet de l'établissement souhaité. 		

Cet horaire peut être sujet à changement, selon les ressources disponibles





La saison des pommes au Québec est un moment privilégié pour reconnecter avec la nature, savourer des produits locaux et partager des moments en famille. Que vous soyez nostalgique de votre enfance ou fier de soutenir les traditions locales, il y a toujours une bonne raison de visiter un verger et de profiter de la richesse de cette saison.

Source : La saison des pommes: calendrier de récolte | Rougemont

À faire cette délicieuse recette de tarte aux pommes !

TARTE AUX POMMES DE ROLAND

INGRÉDIENTS

- 400 g de farine
- 100 g de beurre non salé à température pièce
- 100g de sucre
- 1 oeuf
- 1 c. à s. d'eau
- 1 pincée de sel
- 6-7 pommes de gros calibre (Rosinette et Passionata donnent de très bons résultats, ajuster la quantité si elles sont petites)
- beurre et sucre au goût
- confiture à l'abricot (facultatif)

Préchauffer le four à 375F

- Découper le beurre en petits cubes.
- Mettre la farine et le sucre dans un bol. Ajouter les cubes de beurre et mélanger rapidement avec les mains.
- Ajouter l'œuf et environ une cuillère à soupe d'eau (ajuster la quantité si nécessaire) et mélanger pour faire une boule de pâte uniforme.
- Rouler la pâte et la déposer dans un moule préalablement beurré.
- Découper les pommes en fines tranches. Les faire cuire dans une poêle avec du beurre et un peu de sucre, si désiré, jusqu'à ce qu'elles soient bien caramélisées.
- Laisser les pommes tiédir puis les disposer sur la pâte à tarte. Glacer avec la confiture d'abricot si souhaité.
- Cuire environ 25 minutes. La tarte se sert aussi bien froide que chaude!